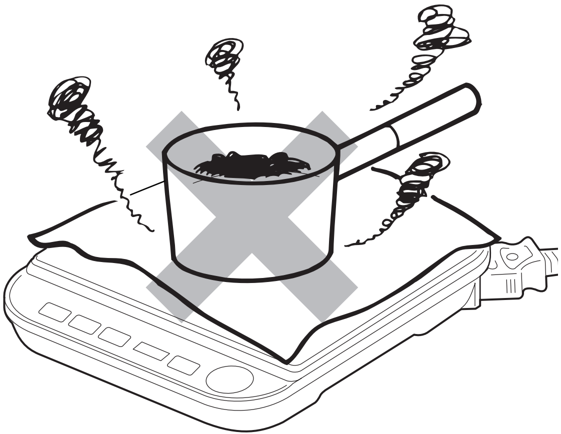
## ⚠ よごれ防止シートに関する注意

なべの下に紙やよごれ防止シートなどを敷かないで下さい。

なべの温度を正しく検知できず、

加熱し続ける場合があります。

**火災の恐れがあります。**



TESCOM

一般家庭用

# IH調理器

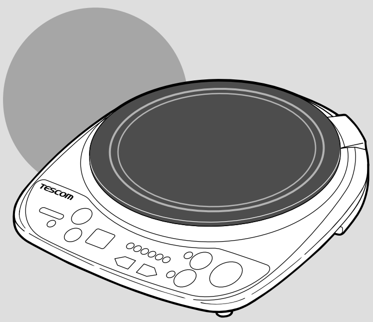
## 形名：TIH202M

# 取扱説明書

**保証書付き**

保証書は、裏表紙に付いております。
販売店にて必ず記入を受け、大切に
保管してください。

お買い上げありがとうございました。
ご使用になる前にこの取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくご使用ください。
お読みになった後はお使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。




もくじ









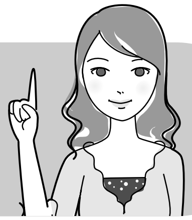












# 安全上のご注意

●ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、お使いになる人や他の人々への危害や財産の損害を未然に防ぐためのものです。必ずお守りください。
●注意事項は次のように区分しています。

| | |
|---|---|
| ⚠警告 | 誤った扱いをすると、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。 |
| ⚠注意 | 誤った扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示します。 |

**絵表示の例**

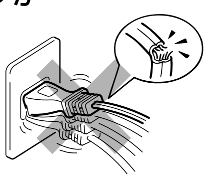
| | |
|---|---|
| (発火注意) | △記号は、「警告」「注意」を促す内容があることをお知らせするものです。図の中に具体的な注意内容（左図の場合は発火注意）が描かれています。 |
| (分解禁止) | ⃠記号は、「してはいけないこと」の内容をお知らせするものです。図の中や付近に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。 |
| (電源プラグを抜く) | ●記号は、「しなければならないこと（強制）」の内容をお知らせするものです。図の中や付近に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く）が描かれています。 |

## ⚠警告

禁止

**電源コードや電源プラグが傷んだ時は使わない。差し込みのゆるいコンセントは使わない。**

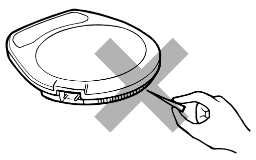
火災・感電の恐れがあります。



禁止

**吸気口や排気口にピンやフォーク、針金などの金属物や異物を入れない。**

火災・感電の恐れがあります。



禁止

**子供だけで使わせない。幼児の手の届く所で使わない。**

子供や幼児がやけどをする恐れがあります。



禁止

**梱包のポリ袋は乳幼児の手が届く場所に置かない。**

頭からかぶるなどをすると口や鼻をふさぎ、窒息する恐れがあります。

分解禁止

**修理技術者以外は、絶対に分解・修理・改造をしない。**

発火・感電の恐れがあります。







水ぬれ禁止

**水につけない。水をかけない。**

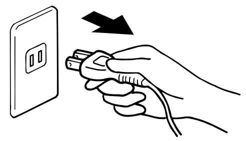
感電の恐れがあります。



電源プラグを抜く

**使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜く。**

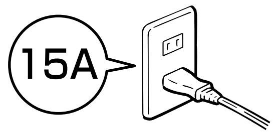
火災・感電の恐れがあります。



必ず守る

**定格電流15A以上のコンセントを単独で使う。**

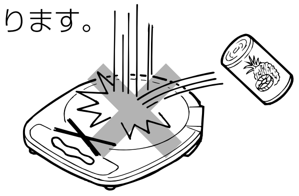
発火する恐れがあります。




禁止

**トッププレートに衝撃を加えない。**

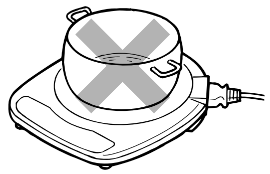
火災の恐れがあります。



禁止

**揚げものは、少量の油で調理しない。**

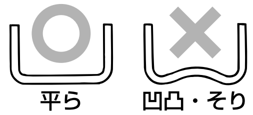
温度が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。



禁止

**底に凹凸・そりのあるなべは、揚げもの調理に使わない。**

油温が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。




禁止

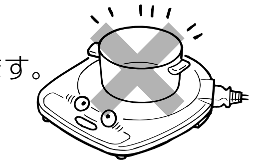
**加熱コースで揚げもの調理をしない。**

油温が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

禁止

**空だきをしない。**

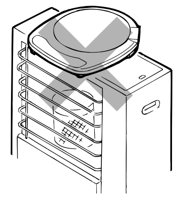
火災の恐れがあります。



禁止

**ガスレンジやストーブの上にのせて使わない。**

火災の恐れがあります。



禁止

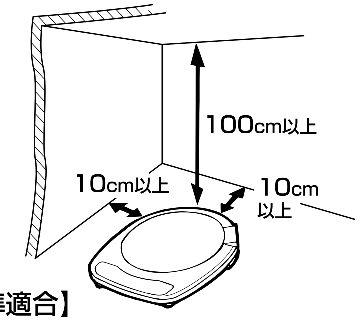
**鉄板などの金属が埋めこまれたテーブルなどの上では使わない。**

発火する恐れがあります。

必ず守る

**可燃性の壁や棚がある場合は、下図の距離を離す。**

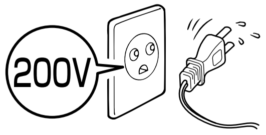
じゅうたん・テーブルクロス（ビニール製）など、熱に弱いものの上では使わないでください。火災の恐れがあります。




【消防法　基準適合】

## ⚠注意

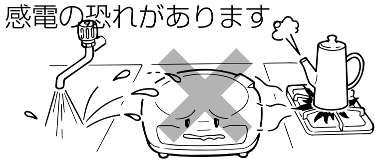
**交流100V以外で使わない。（日本国内専用）**
禁　止
発火する恐れがあります。



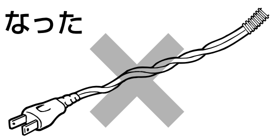

**本体になべをのせたまま持ち運ばない。**
禁　止
やけどをする恐れがあります。



**水のかかる所や火気の近くでは使わない。**
禁　止
火災・感電の恐れがあります。

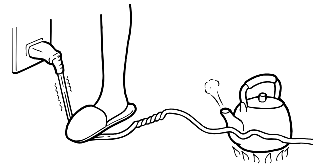


**ねじれが戻らなくなった電源コードは危険なため、使わない。**
禁　止

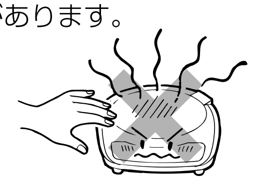


**電源コードは下記のように扱わない。**
禁　止
- **無理に曲げない**
- **ねじらない**
- **引っ張らない**
- **重い物をのせない**
- **熱い物に近付けない**

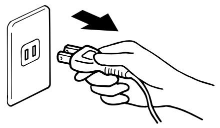
電源コードが傷む恐れがあります。



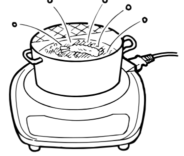
**使用後、トッププレートは熱くなっているのでしばらくは手を触れない。**
接触禁止
やけどをする恐れがあります。



**コンセントから電源プラグを抜く時は、電源プラグを持って抜く。**
必ず守る
電源プラグを傷める恐れがあります。



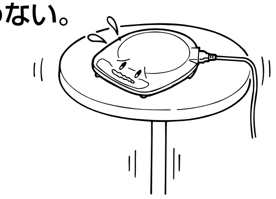
**揚げもの調理中は油の飛び散りに注意する。**
油の飛び散りに注意
- **なべの内側に水滴がついたまま油を入れない**
- **調理中は顔を近づけない**
- **油が適温にならないうちに材料を入れない**



**揚げもの調理中はそばを離れない。**
禁　止
火災の恐れがあります。



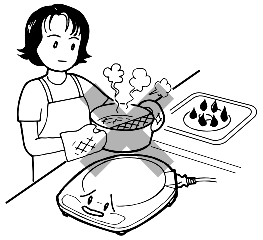
**不安定な所で使わない。**
禁　止
やけど・けがの恐れがあります。



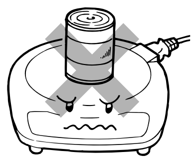




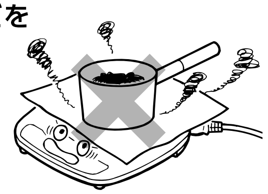
**他の器具（ガスコンロ）などであらかじめ加熱した油を使わない。**
禁　止
火災の恐れがあります。



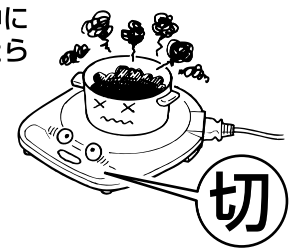
**トッププレートの上に缶詰やアルミ箔など、なべ以外の物はのせない。アルミ箔やアルミシートなどを本体の下に敷かない。**
禁　止
火災の恐れがあります。



**なべの下に紙などを敷かない。**
禁　止
火災の恐れがあります。

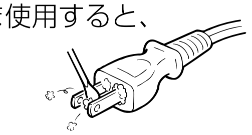


**揚げもの調理中に油煙が多く出たら電源を切る。**
必ず守る

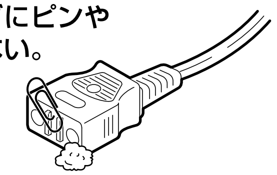



**吸気口・排気口をふさがない。**
必ず守る
火災の恐れがあります。

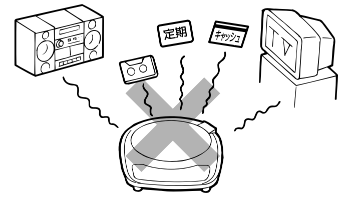
**電源プラグのほこりなどは定期的にとる。**
必ず守る
ほこりがついたまま使用すると、接触不良となり、故障・火災の原因となります。



**マグネットプラグにピンやゴミを付着させない。**
必ず守る
感電・ショート・発火の原因となります。



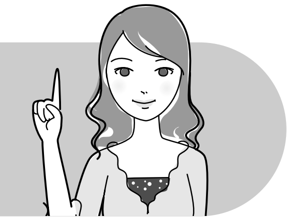
**磁力線が出ているため、磁気に弱いものなどを近づけない。**
禁　止
- **ラジオ・テレビなど（雑音の入る恐れがあります）**
- **キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど（記録が消える恐れがあります）**



**本製品は家庭用なので、業務用として使わない。**
禁　止
業務用として使用した場合は、著しく製品の寿命が縮まります。

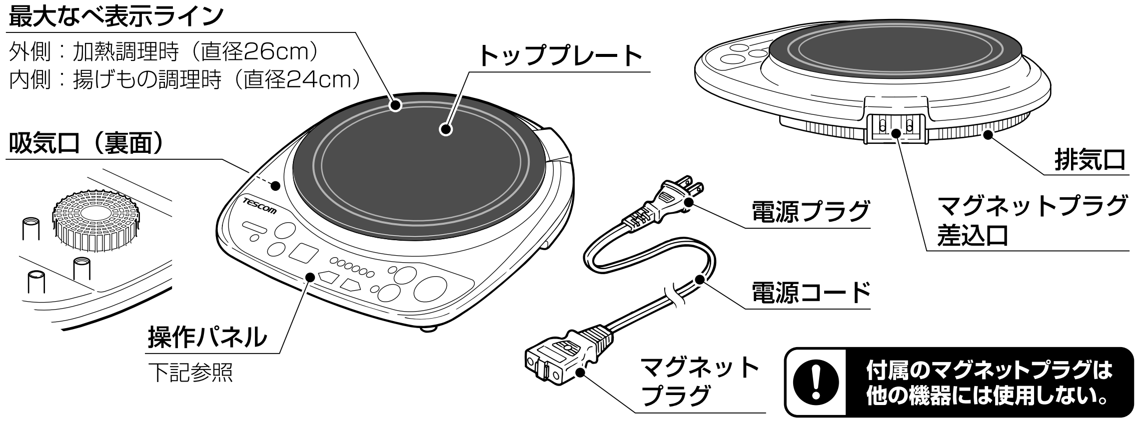
**心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品を使う前に必ず医師に相談をする。**
必ず守る
本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります。





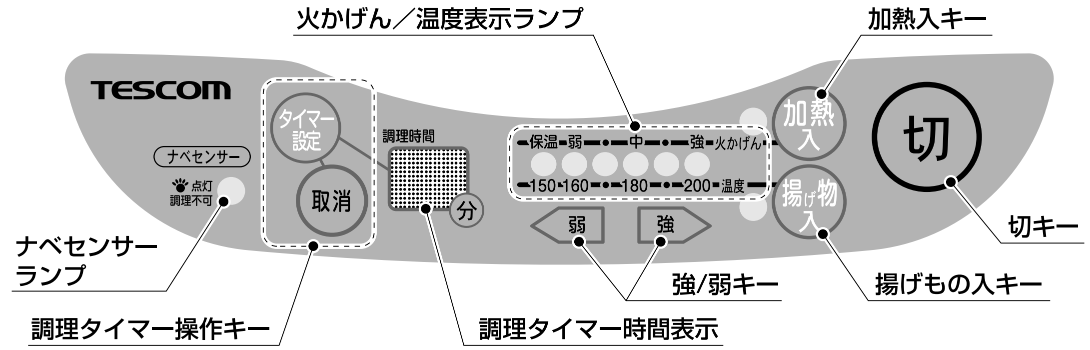
# 各部のなまえとはたらき

## 本　体




**付属のマグネットプラグは他の機器には使用しない。**

## 操作パネル




## 安全機能について

- **電源切り忘れ防止機能**
  最後にキーの操作をしてから何も操作しないで約120分が過ぎた場合には自動的に電源が切れます。
- **ナベセンサー機能**
  加熱調理の時、使えるなべ・使えないなべを自動検知します。（使えないなべは、ナベセンサーランプとブザー音でお知らせします。）
- **自動電源切機能**
  なべを外すと約15分後に自動的に電源が切れます。（ナベセンサーランプとブザー音でお知らせします。）
- **小物発熱防止機能**
  ナイフ、フォークなどの小物の発熱を防止します。（ナベセンサーランプとブザー音でお知らせします。）
- **温度過昇防止機能**
  なべ底の温度が異常に上がり過ぎた時、自動で電源が切れます。

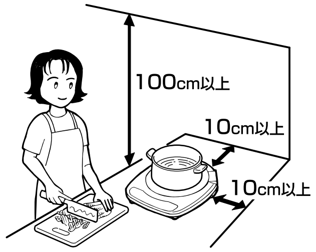
## お使いになる場所について

**ご使用になる環境をもう一度ご確認ください。**

※本体の上方や周囲に壁や棚があるときは、十分に離した所でお使いください。

**※じゅうたん・テーブルクロス（ビニール製）など、熱に弱いものやアルミシートの上では使用しないでください。**

※不適切ななべを使うと、急激に油の温度が上がり、発火することがあります。




【消防法　基準適合】

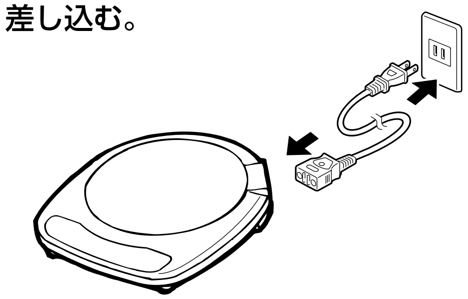




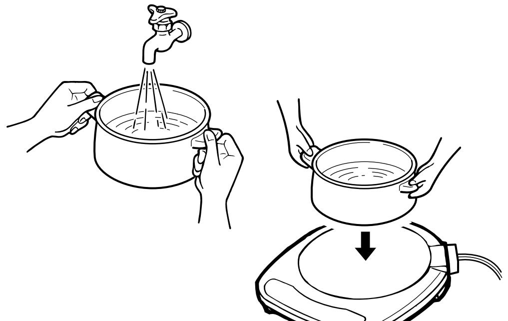
# ナベセンサーの使いかた

お手持ちのなべを「ナベセンサー機能」で簡単に確認することができます。
**ただし、揚げもの調理用のなべは、ナベセンサーで判断しないでください。**
**（揚げもの調理に使えるなべは7ページ参照）**

1 **マグネットプラグを本体に差し込んでから、電源プラグをコンセントに差し込む。**



2 **なべに水を入れ、プレートの中央にのせる。**



3 **加熱入 キーを押す。**

**○ 使えるなべ**

ナベセンサーランプが点灯しないで加熱が続きます。




**✕ 使えないなべ**

ナベセンサーランプが点灯してブザー音が鳴ります。




4 **切 キーを押す。**

- 確認したらすぐ加熱を止めてください。
  そのままにすると、使えるなべの場合は加熱して熱くなりますので注意してください。

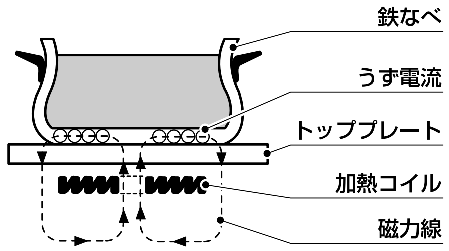
## ご注意

- **使う前に、マグネットプラグに異物がついていないことを確認する。**

## IHとは？…IH調理器加熱のしくみ

IHとは、電磁誘導加熱のことをいいます。
磁力線の働きがなべ自体をヒーターのように発熱させます。

- **加熱のしくみ**
  加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄なべなどをのせると、なべ底にうず電流が生じ、なべの鉄分子を振動させるためなべ自体が発熱します。
  **このような加熱のしくみのため、使えるなべと使えないなべがあります。「ナベセンサーの使いかた」や7ページを参照して使えるなべを選んでください。**

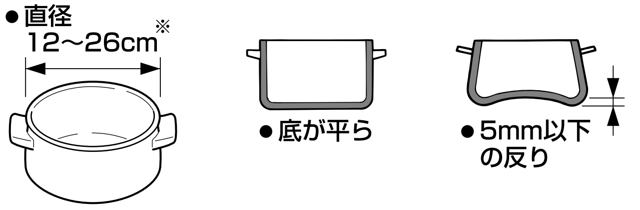
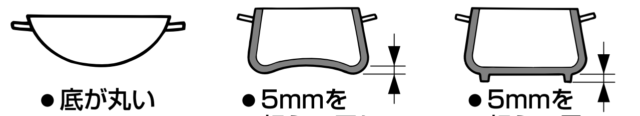




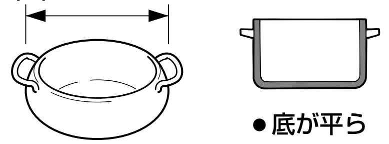
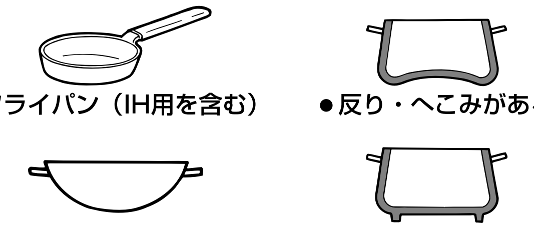
# 使えるなべ・使えないなべ

お手持ちのなべを「ナベセンサー機能」で簡単に確認することができます。
**ただし、揚げもの調理用のなべは、ナベセンサーで判断しないでください。**
**（揚げもの調理に使えるなべは下記の表を参照）**

## 加熱調理をする時

| | 材　質 | 形　状 |
|---|---|---|
| ○ 使えるなべ | 種類によっては使えないなべもあります。<br>●鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー<br>●ステンレス（18-0、18-8、18-10）<br>●多層鋼なべ | <br>●直径 12～26cm※<br>●底が平ら<br>●5mm以下の反り |
| ✕ 使えないなべ | ●耐熱ガラス・陶磁器<br>●普通の土なべ・銅・アルミ<br>●魚焼き網・網<br>●アルミはく製の容器（コンビニエンスストアのなべ焼きうどん等） | <br>●底が丸い<br>●5mmを超える反り<br>●5mmを超える足<br>底に 5mm を超える反りがあっても、形状によっては使えるとセンサーが判断するなべがありますが、ご使用にならないでください。 |

## 揚げものをする時

| | 材　質 | 形　状 |
|---|---|---|
| ○ 使えるなべ | 種類によっては使えないなべもあります。<br>●鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー<br>●多層鋼なべ | IH用天ぷらなべをお使いください。<br><br>●直径18～24cm<br>●底が平ら |
| ✕ 使えないなべ | ●耐熱ガラス・陶磁器<br>●普通の土なべ・銅・アルミ<br>●ステンレス（18-0、18-8、18-10）<br>**⚠火災の恐れあり** 油の温度が設定温度より高くなり危険です。 | <br>●フライパン（IH用を含む）<br>●反り・へこみがある<br>●底が丸い<br>●足がある |

### 新しくなべをご購入の際は…

市販のなべを新しくお買い求めになる時は、財団法人「製品安全協会」が認定したSGマークのあるIH対応のなべがおすすめです。
※ SGマークのあるなべでも使えない場合があります。

SG CH·IH　SG IH

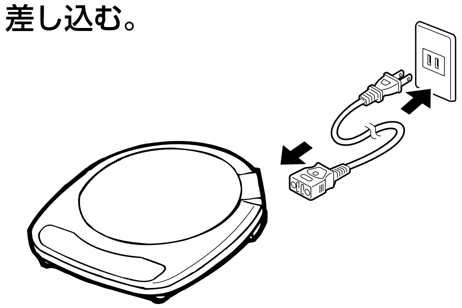




# 加熱調理のしかた

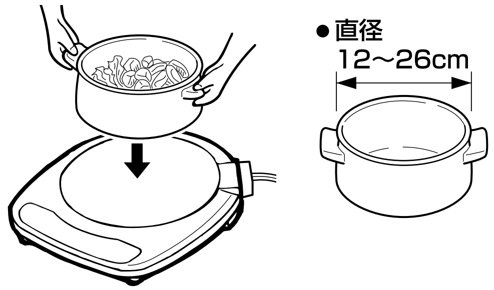
加熱調理に使えるなべは7ページを参照してください。
**揚げもの調理は、必ず揚げものコースでおこなってください。**

**1** マグネットプラグを本体に差し込んでから、電源プラグをコンセントに差し込む。



**2** なべに材料を入れ、プレートの中央にのせる。

●直径が26cmより大きいなべ・12cmより小さいなべは使えません。（7ページ参照）



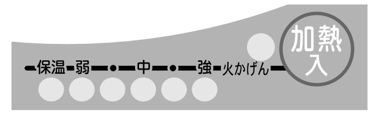

**3** 加熱入 キーを押す。

●電源が入り、温度表示ランプが点灯して、火加減が「保温」に設定されます。
●なべをのせていなかったり、使えないなべをのせた状態では、ナベセンサーランプが点灯して、ブザー音が鳴ります。

**⊘ 加熱キーでの揚げもの調理は、火災の原因となるので絶対にしない。**

**4** 弱 強 キーで火加減を調節して調理する。

●「調理のポイント」（11ページ）を参照してください。



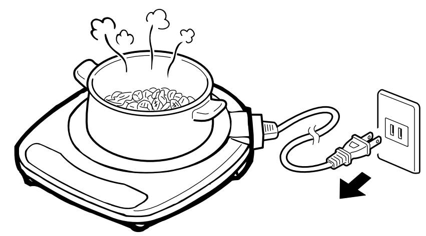



※タイマーを使う場合は10ページを参照してください。

**5** 調理が終わったら 切 キーを押す。

冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く。

●ランプ類が消灯しても本体内部を冷却するため、約2分間ファンモーターが回転しています。



### ご注意

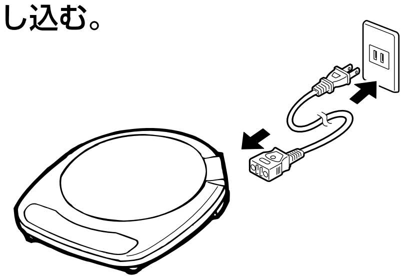
● 使う前に、マグネットプラグに異物がついていないことを確認する。
● 使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているため、触れない。



# 揚げもの調理のしかた

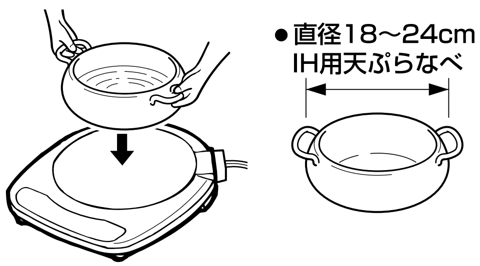
揚げもの調理に使えるなべは7ページを参照してください。
**揚げもの調理は、必ず揚げものコースでおこなってください。**

## 1 マグネットプラグを本体に差し込んでから、電源プラグをコンセントに差し込む。



## 2 なべに油を3cm以上入れ、プレートの中央にのせる。

- 直径が24cmより大きいなべ・18cmより小さいなべは使えません。（7ページ参照）
- 油は必ずなべの底から**3cm以上**入れてください。量が少ないと温度が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。



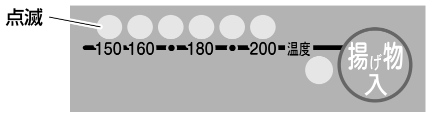

## 3 〔揚げ物入〕キーを押す。

- 電源が入り、温度表示ランプが点灯して、火加減が「150℃」に設定されます。

**加熱キーでの揚げもの調理は、火災の原因となるので絶対にしない。**

## 4 〔弱〕〔強〕キーで温度を選び予熱する。

- 予熱中は、選んだ温度の温度表示ランプが点滅します。
- 「調理のポイント」（11ページ）を参照してください。




## 5 ブザー音が鳴ったら調理する。

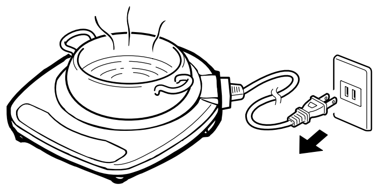
- 設定した油温になるとブザー音が鳴り、温度表示ランプが点灯に変わり、予熱完了がします。
- 調理中に温度設定を変更すると温度表示ランプが点滅し、再び設定した油温になるまで予熱します。
- 低い温度に変更すると、設定した油温になるまで時間がかかる場合があります。



## 6 調理が終わったら〔切〕キーを押す。

**冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く。**

- ランプ類が消灯しても本体内部を冷却するため、約2分間ファンモーターが回転しています。



### ご注意

- 使う前に、マグネットプラグに異物がついていないことを確認する。
- 使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているため、触れない。
- 揚げもの調理中は、そばを離れない。
- なべの材質や形状、油の量により、表示温度と実際の温度が異なる場合があるので、でき具合を見ながら温度設定を調節する。
- トッププレートが熱い時に調理しない。
- 予熱を始めたら、油を継ぎ足さない。
- 熱い油を使って予熱しない。





# 調理タイマーの使いかた

## 1 「加熱調理のしかた」（8ページ）を参照して、本体・なべを用意する。

## 2 〔加熱入〕キーを押す。

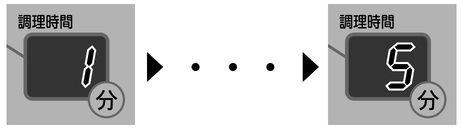
- 電源が入り、温度表示ランプが点灯して、火加減が「保温」に設定されます。
- なべをのせていなかったり、使えないなべをのせた状態では、ナベセンサーランプが点灯して、ブザー音が鳴ります。

## 3 〔弱〕〔強〕キーで火加減を調節して調理する。

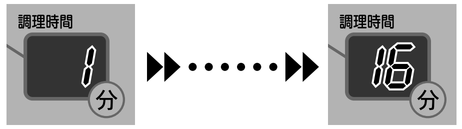
- 「調理のポイント」（11ページ）を参照してください。

## 4 〔タイマー設定〕キーでタイマー（調理時間）をセットする。

- 押すごとに1分刻みで進みます。




- 長く押すと早送りできます。




- タイマーは1分～99分までセットできます。
- セットした時間がたつと、自動的に電源が切れます。（終了の時にブザー音が鳴ってお知らせします。）
- タイマー途中でも、時間・分や火加減を変更できます。
- タイマーを使わなくても、最後にキー操作をしてから何も操作せずに120分たつと、安全機能が働き、自動的に電源が切れます。

## 5 タイマーセットを取り消す時は〔取消〕キーを押す。

- タイマーセットを取り消しても加熱はそのまま続きますので、加熱を取り消す時は切キーを押してください。

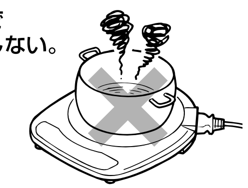
### ご注意

- タイマー使用時は、ふきこぼれや焦げつきなどに注意する。

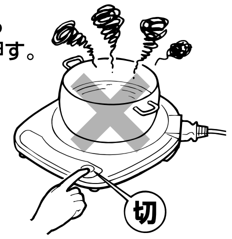
**～揚げもの調理には、調理タイマーは使えません～**

**⚠火災の恐れあり**

少量の油で
揚げ物をしない。



油煙が上がったら
すぐに切キーを押す。





# 調理のポイント

メニュー、調理方法に合わせて火加減を調節します。
火加減は、なべの種類、材料の状態や量によっても変わりますので、様子を見ながら火加減を調節してください。

## 加熱調理

**メニュー・調理方法にあわせて、火加減を調節します。**

火加減はなべの種類、材料の状態や量によっても変わります。様子を見ながら火加減を調節してください。

| 調理方法 | メニュー | 火加減調節のポイント | 目盛り 約80W相当 保温 | 約250W相当 弱 | 約500W相当 ● | 約750W 中 | 約1000W ● | 約1300W 強 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 煮る | ●寄せなべ<br>●すき焼き<br>●水たき<br>●うどんすき | 火加減を強に合わせ、沸騰したら煮え具合を見ながら火加減を調節する。 | ← | ━ | ━ | ━ | ━ | → |
| 煮こむ | ●黒豆 | 火加減を強に合わせ、沸騰したら火加減を弱める。 | | ↔ | | | | |
| | ●カレー・シチュー<br>●肉じゃが<br>●ロールキャベツ<br>●おでん | | | ← | → | | | |
| 蒸す | ●酒蒸し | 火加減を強に合わせる。 | | | | | | ↔ |
| | ●茶わん蒸し | 火加減を強に合わせ、沸騰したら火加減を弱める。 | | | ↔ | | | |
| ゆでる | ●野菜 | | | | | ← | ━ | → |
| 焼く | ●ホットケーキ | 火加減を強に合わせて予熱してから、焼き色を見ながら火加減を調節する。 | | | ↔ | | | |
| | ●お好み焼き | | | | | ↔ | | |
| | ●ハンバーグ | | | | ← | ━ | → | |
| | ●クレープ | | | ← | → | | | |
| | ●鉄板焼き | | | | | | | ↔ |

※なべの予熱は長時間おこなわないようにしてください。温度過昇防止機能が働き、加熱が途中で止まる場合があります。
※油は予熱する前にフライパンやなべに入れておき、その上で様子を見ながら火加減を調節してください。
※ご飯など、水気が少ないものの保温はしないでください。

## 揚げもの調理

**メニュー・調理方法にあわせて、火加減を調節します。**

火加減はなべの種類、材料の状態や量によっても変わります。様子を見ながら火加減を調節してください。

**⚠火災の恐れあり**
**揚げものは少量の油でおこなわない。**
**温度が急激に上がり過ぎ、発火する恐れがあります。**

| 調理方法 | メニュー | じょうずに揚げるポイント | 目盛り 約80W相当 150 | 約250W相当 160 | 約500W相当 ● | 約750W 180 | 約1000W ● | 約1300W 200 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 揚げもの天ぷら | ●野菜の天ぷら | ●材料に合った温度で揚げる。<br>●油が適温になってから材料を入れる。<br>●材料を一度にたくさん入れない。（油の表面積の1/3〜1/2まで）<br>●天かすをこまめにとる。 | | ← | ━ | → | | |
| | ●魚貝類の天ぷら | | | | | ← | → | |
| | ●フライ・鳥の唐揚げ | | | ← | ━ | → | | |
| | ●コロッケ・冷凍食品 | | | | | ← | ━ | → |
| | ●ドーナツ | | | ↔ | | | | |

※上記メニューは、IH用天ぷらなべ（鉄製、直径20cm、底厚1.2mm）に油を1.0リットル入れた場合です。
なべの材質や形状、油の量により、表示温度と実際の温度が異なることがあります。調理のでき具合を見ながら、設定温度を調節してください。
※多層鋼なべは、設定温度よりも高くなる場合があります。調理のでき具合を見て設定温度を低くしてください。





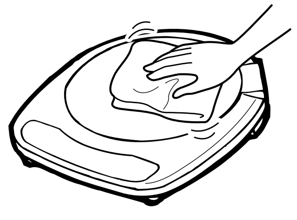
# お手入れのしかた

必ず電源プラグを抜き、トッププレートが冷えたことを確認してからお手入れをしてください。

快適にご使用いただくために、お使いのたびにお手入れすることをお勧めします。
（よごれたままで使用すると、変色・こびり付きの原因となります。）

## トッププレート

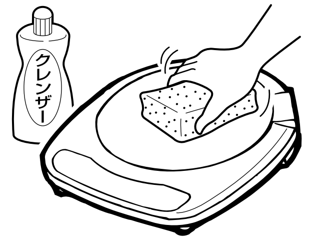
**●軽いよごれ**
水を含ませ、しぼったふきんで拭き取ります。



**●油よごれ**
台所用中性洗剤を含ませたふきんで拭き取り、もう一度しぼったふきんで拭き取ります。




**●取れにくいよごれ**
磨き粉（クレンザー）などを少量付けて、ナイロンたわしや丸めたラップでよごれをこすり取ります。



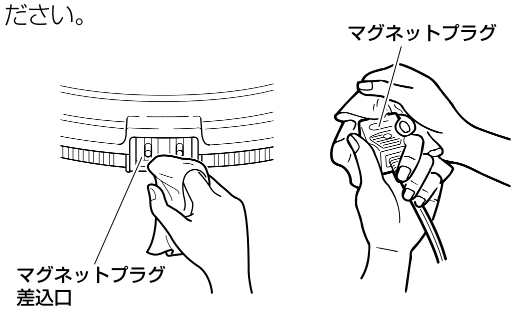

## 操作パネル

水を含ませ、しぼったふきんで拭き取ります。
よごれがひどい時は、台所用中性洗剤で拭き取り、もう一度しぼったふきんで拭き取ります。



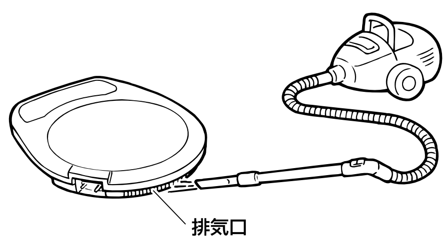

## マグネットプラグ差込口

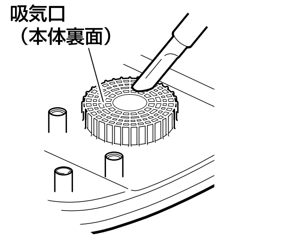
差込口やマグネットプラグは、乾いた布で拭いてください。




## 吸気口・排気口

吸・排気口にほこりがたまっている場合は、ほこりを掃除機で吸い取ります。（ほこりが付いたままで使用すると、故障の原因になります。）




**ご注意**

- **水洗いしない。**
- **ベンジン、シンナーをよごれ落としとして使わない。**
- **トッププレートのお手入れに、金属たわしなどは使わない。**
- **操作パネルのお手入れに磨き粉・たわしは使わない。**




# 故障かな？と思ったら

ご使用中に異常を感じた時、すぐにご使用を中止し、次の点をお調べください。
「お客様ご相談窓口」へのお問い合わせは、14ページをご覧ください。

**⚠こんな場合は危険です**

● 電源コードに傷がついた。● 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。● 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。● トッププレートにひび割れ等が発生した。●冷却ファンの回転にムラがある。

**■すぐに修理が必要です。電源プラグを抜き、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。**

| こんなときは | 考えられる原因 | こう処置してください |
|---|---|---|
| 操作のキーを押してもランプがつかない。 | ●電源プラグ・マグネットプラグが抜けている。 | ●電源プラグ・マグネットプラグを差し込む。それでもランプがつかない時は「お客様ご相談窓口」にご相談ください。 |
| ランプがついているのに加熱しない。（ファンの音がしない。） | | ●「お客様ご相談窓口」にご相談ください。 |
| 加熱入キーを押していないのに、本体の一部があたたかい。 | ●電源プラグを接続していると、本体内蔵のマイコン部で1～2Wの電力が消費されますが、差し支えありません。 | ●使用後は電源プラグ・マグネットプラグを抜く。 |
| 調理中に加熱が止まる。 | ●120分以上加熱をしている。 | ●再度操作をやり直す。 |
| ナベセンサーランプが点灯して、ブザー音が鳴っている。 | ●鍋をのせていない。<br>●使えない鍋をのせている。<br>●鍋の位置がトッププレートの中央からはずれている。<br>●スプーンなどの小物をのせている。 | ●取扱説明書をよく読み正しい使いかたをしてください。 |
| 使っている途中で火かげんが弱くなった気がする。 | ●鍋底の温度が上昇して温度過昇防止装置が働き、火かげんをコントロールしている。 | ●しばらく時間をあけてからお使いになり、様子をごらんください。 |
| 自己診断機能について：調理タイマー表示部に E2 が表示された場合 | ●使用されているコンセントの電圧が低い。（80V以下） | ●お近くの電力会社にご相談ください。 |
| | ●タコ足配線をしている。 | ●単独で15A以上のコンセントを使う。<br>●異常がない場合は、しばらく待ってから使う。それでもエラー表示が出る場合は、修理に出す。 |
| 自己診断機能について：調理タイマー表示部に E4 が表示された場合 | ●使用する場所の室温が極端に低い。<br>●温度センサーの故障。 | ●室温が0℃以上になったら使う。それでもエラー表示が出る場合は、修理に出す。 |
| 自己診断機能について：それ以外の表示が出た場合 | | ●修理、点検が必要なので、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。 |

●使用中、鍋の種類によっては金属音がする事もありますが、故障ではありません。鍋の位置をずらすと止まる事があります。
●使用中、ファンの運転音や本体内部からうなり音がしますが、使用上差し支えありません。
●初めてご使用の際、若干の臭いがする場合がありますが、故障ではありません。そのままお使いください。
※上記の処置を行ってもなお異常がある場合は、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

**仕様**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 品名 | IH調理器 | 温度 | 揚げもの時　約150℃～約200℃<br>保温時　約60℃ |
| 形名 | TIH202M | | |
| 電源 | AC100V　50/60Hz | 質量 | 約2.5kg（電源コード含まず） |
| 消費電力 | 1300W | 寸法 | 高さ48×幅350×奥行き385（mm） |
| コード長さ | 1.9m | | |





# アフターサービスについて

## 1.保証書について ―――― 保証期間はお買い上げ日より1年間です。

この取扱説明書には裏面に商品の保証書が付いています。保証書はお買い上げ販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

## 2.修理を依頼されるとき

●保証期間中は商品に保証書を添えてお買い上げ販売店にご持参ください。保証書の記載内容にそって修理いたします。
●保証期間が過ぎているときはお買い上げ販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

## 3.補修用性能部品の保有期間

当社では、この商品の補修用性能部品（商品の機能を維持するために必要な部品）の保有期間は製造打ち切り後6年としております。

## 4.ご使用中にふだんと変わった状態になったとき

ただちにご使用を中止し、お買い上げ販売店に点検・修理をご依頼ください。お客様ご自身での分解修理は危険です。（修理には特殊な技術が必要です。）

## 5.アフターサービスについてご不明の点があるとき

お買い上げ販売店にお問い合わせください。
●ご転居により、お買い上げ販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、事前に販売店にご相談ください。
●ご贈答品などで、お買い上げ販売店のアフターサービスを受けられない場合は、下記の「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

**テスコムお客様ご相談窓口**　受付時間：平日　9時～17時

●部品・修理についてのお問い合わせ　フリーコール（携帯・PHS OK）**0120-343-122**

●商品・お取り扱い・その他のお問い合わせ　フリーコール（携帯・PHS OK）**0120-106-018**

〒390-0821 長野県松本市筑摩4－1－20　TEL　0263-26-4870　FAX　0263-25-0808

**株式会社テスコム**　〒141-0031　東京都品川区西五反田5－5－7

愛情点検

## 『長年ご使用のIH調理器の点検を！』

●ご使用前に必ず電源コードに傷などがないかお確かめください。

## 〈無料修理規定〉

お買い上げ日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容に基づき、お買い上げ販売店が無料修理いたしますので商品と本保証書をご持参ご提示の上、お買い上げ販売店にご依頼ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
   ①使用上の誤り、改造や不当な修理による故障または損傷。
   ②お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送などによる故障または損傷。
   ③火災、地震、水害、落雷などの天災ならびに公害や異常電圧などの外部要因による故障または損傷。
   ④業務用としての使用、車両、船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
   ⑤本書の提示がない場合。
   ⑥本書にお買い上げ日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2. ご転居の場合は事前にお買い上げ販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本書に記入してあるお買い上げ販売店に修理を依頼されることができない場合は、「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

●修理メモ

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げ販売店または「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは「アフターサービスについて」の項をご覧ください。

●当製品の保証書にご記入いただいた、お客様の個人情報は、修理・交換品の発送のみに使用し、それ以外の目的で使用したり、第三者に提供する事は一切ございません。

## 保　証　書

持込修理

| 品　名 | IH調理器 | 形　名 | TIH202M | 保証対象 | 本体 |
|---|---|---|---|---|---|
| 保証期間 | お買い上げ年月日より **1年間** | ★お買い上げ年月日 | 年　月　日 | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ★お客様 | ご芳名　様<br>ご住所(〒　　)<br>お電話 | ★販売店 | 住所・店名<br>電話 |

株式会社テスコム
www.tescom-japan.co.jp

本社／東京都品川区西五反田5ー5ー7
工場／長野県松本市筑摩4ー1ー20